# 料理集

オムレツ
▶49ページ

鶏の唐揚げ
▶52ページ

鮭のホイル焼き
▶57ページ


**左・右ヒーターの調理例**

スパゲティ（ミートソース）…… 47
ポークカレー …… 47
茶わんむし …… 48
しゅうまい …… 48
ビーフステーキ …… 49
オムレツ …… 49
空芯菜とにんにくの炒めもの …… 50
五目チャーハン …… 50
あさりご飯 …… 51
ピースご飯 …… 51

**揚げもの調理例**

天ぷら …… 52
鶏の唐揚げ …… 52
揚げもののコツ …… 53

**グリル　魚焼き自動調理例**

さんまの塩焼き …… 54
鮭の塩焼き …… 54
焼きとり …… 54
ぶりのつけ焼き …… 54

**グリル　魚焼き手動調理例**

さんまのみりん干し …… 55
いかのみそ漬け焼き …… 55
ひものいろいろ …… 55

**グリル　グルメ自動調理例**

手作りかんたんピザ …… 56
鶏のハーブ焼き …… 56
鶏手羽先のつけ焼き …… 56
ピリ辛ウィング …… 56
鮭のホイル焼き …… 57
ローストビーフ …… 57

**グリル　グルメ手動調理例**

焼きなす …… 57
焼きいも（焼きじゃがいも）…… 57


## 標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

| 食品名 ＼ 計量 | 小さじ (5mL) | 大さじ (15mL) | カップ (200mL) | 食品名 ＼ 計量 | 小さじ (5mL) | 大さじ (15mL) | カップ (200mL) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水・酒・牛乳 | 5 | 15 | 200 | トマトケチャップ | 5 | 15 | 230 |
| しょうゆ・みりん・みそ | 6 | 18 | 230 | 油・バター・ラード | 4 | 12 | 180 |
| 食塩 | 6 | 18 | 240 | 片栗粉・砂糖（上白糖） | 3 | 9 | 130 |
| 小麦粉（薄力粉・強力粉） | 3 | 9 | 110 | だし汁 | 5 | 15 | 200 |

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　（1mL＝1cc）

〈お願い〉この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。





# 左・右ヒーターの調理例

○火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

## スパゲティ（ミートソース）

**材料**（2人分）

スパゲティ …… 200g
塩 …… 大さじ 2
牛ひき肉 …… 150g
トマトソース …… ½ 缶（約150g）
オリーブ油 …… 大さじ 1弱
にんにく（薄切り）…… 1片
Ⓐ 赤ワインまたはスープ …… 大さじ 2
　 塩 …… 小さじ ¼
　 砂糖 …… 小さじ ¼
　 こしょう …… 少々
パセリ …… 少々

**作りかた**

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩（水量に対して1％が目安）を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる メニュー例

| メニュー | 沸とうまで | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| めん類（うどん、そば、そうめん） | 『ハイパワー』 | 『中火』…めんを入れてゆでる　2～10分（めんにより調節） |
| 葉　菜 | 『ハイパワー』 | 『強火』…茎から入れる　2～3分 |
| ゆで豚（400g） | 『ハイパワー』 | 『弱火』　30～40分 |
| 根　菜 | 『強火』（材料は水から入れる） | 『中火』…やわらかくなるまでゆでる |

煮　る

## ポークカレー

**材料**（4人分）

豚肉（2cm角切り）…… 250g
塩、こしょう …… 各少々
にんじん（乱切り）…… 中1本
玉ねぎ（くし形切り）…… 中2個
じゃがいも（乱切り）…… 中2個
カレールー …… 1箱（約120g）
水 …… 600～800mL
サラダ油 …… 大さじ 2

**作りかた**

①豚肉は、塩、こしょうをする。
②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
④水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」にして20～30分煮込む。
⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で10～15分煮込む。

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、こげつかないように「中火」～「弱火」に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

| メニュー | 沸とうまで | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| 煮　魚 | 『強　火』 | 『弱火』…魚を入れて煮る　10～15分 |
| 肉じゃが、おでん、ポトフ | 『強　火』 | 『弱火』～『中火』　30～90分 |
| 煮　豆 | 『強　火』 | 『とろ火』～『弱火』　2～5時間 |

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。
※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。（11ページ）

○フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。）

## 蒸す 茶わんむし

1人分 約140kcal

**材料**（4人分）

Ⓐ
- 卵……3個（約150mL）
- だし汁……カップ2 1/2
- しょうゆ、塩……各小さじ1弱
- みりん……小さじ1

Ⓑ
- 鶏肉（そぎ切り）……60g
- かまぼこ（薄切り）……8枚
- 生しいたけ（そぎ切り）……8枚
- ぎんなん（ゆでたもの）……8個

三つ葉……適量

**作りかた**

①卵はときほぐし、だし汁に調味料Ⓐを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくⒷを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてきたら『弱火』にして15〜20分蒸す。
⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

## 焼く ビーフステーキ

1人分 約840kcal

**材料**（2人分）

- 牛ステーキ肉（1枚約180gのもの）……2枚
- 塩、こしょう……各適量
- サラダ油……適量
- にんにくのスライス……1片

**作りかた**

①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
③フライパンが十分に熱くなったら、サラダ油をなじませ、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。（ミディアムの場合、片面約30秒〜1分程度）

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

## 蒸す しゅうまい

1個分 約50kcal

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート（中央に切り込みを入れる）を敷くと、取り出しがラクです。

**材料**（24個）

- むきえび……150g
- 豚ひき肉……150g
- 玉ねぎ……1/2個
- 片栗粉……大さじ5
- 干ししいたけ（もどしてみじん切り）……3枚
- しゅうまいの皮……24枚
- グリーンピース……24個
- からしじょうゆ……適量

Ⓐ
- 砂糖、しょうゆ、ごま油 各小さじ1
- 塩……小さじ1/2
- 酒……大さじ1
- こしょう……少々

**作りかた**

①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
③しゅうまいの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、しゅうまいを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける。）
⑤蒸し器の下鍋に水を5〜6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10〜12分蒸す。器にとり、からしじょうゆを添える。

## 焼く オムレツ

1人分 約230kcal

**材料**（1人分）

- 卵……2個

Ⓐ
- 牛乳……大さじ1
- 塩、こしょう……各少々

- サラダ油……適量
- バター……大さじ1

**作りかた**

①ボウルに卵を割りほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』で軽く熱っする。
③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』〜やや『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

～うす焼きたまごやクレープなどを作るときは～
☆フライパンは最初から『弱火』〜『中火』で熱っしてください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

### 蒸す メニュー例

| メニュー | 沸とうまで | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| 中華まんじゅう | 『強火』 | 『中火』 10〜15分 |
| 蒸しいも | 『強火』（材料は水から入れる） | 『中火』…やわらかくなるまで蒸す |

### 焼く メニュー例

| メニュー | 予　熱 | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| ハンバーグ | 『中火』 | 『中火』…片面に焼き色をつける　『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す |
| 焼きぎょうざ | 『中火』 | 『中火』…皮に焼き色をつける　『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする |
| 目玉焼き | 『弱火』〜『中火』 | 『弱火』〜『中火』…水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く |
| 焼きもち（フライパンで焼く） | 『弱火』〜『中火』 | 『弱火』〜『中火』…ふたをして様子を見ながら焼く |

炒める

## 空芯菜とにんにくの炒めもの

材料（2人分）

空芯菜 …… 150g
サラダ油 …… 大さじ2
Ⓐ たかのツメ …… 3〜4本
　 にんにく（薄切り） …… 1片
Ⓑ 酒 …… 大さじ1
　 塩、こしょう …… 各少々

作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4〜5cmの長さに切る。
②フライパンをヒーターの中央にのせ『中火』〜『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱っし、Ⓐを入れて香りを出してから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Ⓑで味を整える。

炒める

## 五目チャーハン

材料（2人分）

ごはん …… 400g
焼き豚（1cmの角切り） …… 50g
生しいたけ（1cmの角切り） …… 2枚
ねぎ（あらみじん切り） …… ½本
グリーンピース（缶詰） …… 大さじ1
むきえび …… 50g
酒 …… 小さじ½
卵 …… 1個
塩 …… 少々
サラダ油 …… 適量
ラード …… 大さじ2
Ⓐ 塩 …… 小さじ⅓
　 こしょう …… 少々
　 しょうゆ …… 大さじ½

作りかた

①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』〜『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱っし、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
④フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』〜『強火』で熱っし、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
⑤フライパンを『中火』で熱っし、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

炒める メニュー例

| メニュー | 予　熱 | 火力調節の目安 |
|---|---|---|
| 牛肉とピーマンの炒めもの<br>焼きそば<br>野菜炒め | 『中火』〜『強火』 | 『中火』〜『強火』…様子を見ながら炒める |
| ホワイトソース | 『中火』 | 『中火』…小麦粉をバターで炒める<br>『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる<br>『弱火』〜『中火』…かきまぜながらとろみを付ける |

炊く

## あさりご飯

材料（4人分）

米 …… カップ2
あさりのむき身 …… 100g
にんじん（せん切り） …… 小½本（約50g）
水 …… 360mL
Ⓐ しょうゆ、酒 …… 各大さじ1½
　 砂糖 …… 小さじ1½
　 塩 …… 小さじ½
針しょうが、木の芽 …… 各少々

作りかた

①米は洗い、ざるにあげて水気をきっておく。
②あさりのむき身は薄い塩水で洗い、水気をきっておく。
③鍋に米を入れ、水を加えて30分以上浸す。
④③にⒶの調味料を加えてかき混ぜる。
⑤④ににんじん、あさりをのせ（具は上にのせてかき混ぜない）ふたをする。
⑥左ヒーターの中央にのせメニューを押し炊飯を選び、米の量（カップ数）を2に設定する。
⑦切/スタートキーを押し炊飯する。

炊く

## ピースご飯

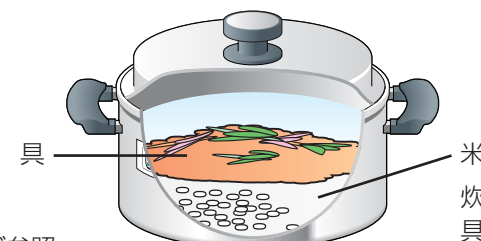
材料（4人分）

米 …… カップ2
水 …… 420mL
グリーンピース（さやつき） …… 200g
塩 …… 小さじ1

作りかた

①グリーンピースはさやから出して洗い、塩とともに加えて、あさりご飯の要領で加熱する。

### いろいろなごはんを炊くときは

■炊き込みごはんを炊くとき
●水量…調味料の分量だけ減らす
　（米は水だけで浸す）
●具　…米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

※自動炊飯の使いかたは22ページ参照。

# 揚げもの調理例

揚げる

## 天ぷら

**材料**（4人分）

揚げ油 ……… 800g（約880mL）
えび ……… 4尾
なす ……… 2個
しそ ……… 4枚
生しいたけ ……… 4枚
三つ葉 ……… 適量
小麦粉（薄力粉） ……… 適量
卵 ……… 1個

**作りかた**

①材料は揚げやすいように準備しておく。
②卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、野菜・えびを揚げる。

☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。
☆小麦粉（薄力粉）の代わりに、市販のてんぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる

## 鶏の唐揚げ

**材料**（4人分）

揚げ油 ……… 800g（約880mL）
鶏もも肉（1枚約250g） ……… 2枚（500g）
Ⓐ しょうが汁 ……… 小さじ 1
Ⓐ 塩 ……… 小さじ 2/3
Ⓐ しょうゆ、酒 ……… 各大さじ 1
片栗粉 ……… 大さじ 3〜4

**作りかた**

①鶏肉は、1枚を6等分にしてⒶにつけ込み、15〜30分おきます。
②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶします。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3〜4分かけて揚げる。

☆2〜3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

## 揚げもののコツ

### ◎温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）

### 油の飛び散りを少なくするために

**材料は必ず水気をふき取る**

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

**いかやゆで卵などは揚げすぎない**

●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

**衣や生地作りに注意**

●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

### 特に下ごしらえの必要な材料

**えび**
尾の先を切って水分を出す。

**ししとう辛子**
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

**いか**
皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

### 揚げものに使える鍋について

• 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。（鍋底が変形したら使わないでください。）
• 油は500g〜800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
• 油煙が多く出たら電源を切ってください。

付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。